

News Master Meeting

20 Maggio 2009

Diffusione	Lettori
12.000	60.000

CUCINA STELLARE AL GRAND HOTEL RIMINI

Quattro chef, due francesi e due italiani, tutti di nobile blasone, essendo inseriti nella Guida Michelin, si affronteranno in una originale e gustosissima disfida, preparando ricette inedite e di loro creazione. Il tutto il 4 e 5 giugno nella grande terrazza del Grand Hotel Rimini alla presenza di ospiti e visitatori che potranno dialogare con gli chef e degustare i loro piatti e prestigiosi vini a soli 35 €. Questo avviene "A tavola con le stelle" la manifestazione che vede il coinvolgimento di due realtà geografiche molto importanti per l'enogastronomia, il Beaujolais e la Romagna.

Beaujolais chiama, la Romagna risponde. Ed è un riscontro di altissimo profilo, degno dell'importanza della manifestazione. D'altra parte a rispondere "presente" è il Grand Hotel Rimini che si mostrerà ai numerosi ospiti, italiani e stranieri, nella sua nuova veste con la hall, il bar, il giardino, il quarto piano e la spiaggia privata interamente rinnovati, con interventi autorizzati dalla Soprintendenza delle Belle Arti, essendo il Grand Hotel Rimini monumento nazionale dal 1994. Il grande complesso stile liberty, amato e celebrato da Federico Fellini, si appresta a diventare sede ufficiale della seconda edizione di "A table avec les étoiles" "A tavola con le stelle", dove le stelle sono i riconoscimenti che la Guida Michelin ha assegnato ai quattro cuochi, due di nazionalità francese e due italiani, che si sfideranno pubblicamente con la realizzazione di ricette, frutto della loro esperienza e creatività, nella imprevedibile arte della cucina. Giovedì 4 e venerdì 5 giugno prossimi, **Matthieu Fontaine**, e **Davy Tissot** incroceranno cucchiari e forchette in una gustosissima battaglia di sapori con **Vincenzo Cammerucci** e **Alberto Faccani**. Al loro fianco, ci sarà anche **Claudio Di Bernardo**, Chef e Responsabile Food and Beverage del Grand Hotel Rimini, che proporrà una delle sue specialità. L'idea di dar luogo a una disfida enogastronomica parte da un progetto di cooperazione per promuovere le tipicità di due regioni "gourmand e turistiche" dell'Europa e per scambi economici nel comparto del vino e della gastronomia di alta qualità. La manifestazione è aperta al pubblico

Il giorno 4 giugno la manifestazione, che si terrà sulla grande terrazza del Grand Hotel Rimini, partirà alle ore 19,30 per concludersi alle 21,30.

Il giorno successivo, 5 giugno, è prevista, oltre all'atelier serale, una sessione pomeridiana dalle ore 12,30 alle 14,30. Durante l'ultimo atelier del 5 giugno, avrà luogo un evento nell'evento: la finale del concorso del "Miglior sommelier di Romagna" organizzata dall'AIS regionale. Oltre alle esibizioni degli chef, "A tavola con le stelle" propone anche due giorni di incontri con le aziende che offrono i migliori prodotti enogastronomici con possibilità, per turisti e visitatori, di assaggiare e acquistare le specialità in mostra.

Per l'occasione **Select Hotels Collection**, di cui fa parte il Grand Hotel Rimini, ha deciso di proporre pacchetti promozionali che interessano anche l'Hotel Gallia e il Palace Hotel a Milano Marittima. Per il Grand Hotel Rimini i prezzi vanno dai 165 € per una camera singola Classic, ai 490 € per una Regal Suite. Al Palace Hotel, con possibilità di transfert a Rimini, una camera Classic viene proposta a 150 €, mentre all'Hotel Gallia, sempre a Milano Marittima, il prezzo è di 120 €. Le tariffe sono per camera al giorno, con prima colazione al ricco buffet dell'hotel prescelto.

Per informazioni e prenotazioni Grand Hotel Rimini*****L Tel. +39 0541 56000 www.grandhotelrimini.it
info@grandhotelrimini.com - www.selecthotels.it